

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
	01.04.2025г.							
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	7/250гр.		19,9	3,6	7,176	5,24	99,08
393/97	Сосиски отварные	50гр.		25,93	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	130гр.		22,8	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр		4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.		2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	17,45	29,97	46,2	584,1
403/96	Плов с говядиной	25/150гр.		51,76	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	25г.		6,87	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.		2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	23,78	12,58	79,1	530

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор/Лапшина В.Т. и Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат

социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.Садыхов

С.В.Филимонова

А.А.Спиридонова